nieuws

Inname van dioxines via voeding daalt fors

nieuws

De inname van dioxines via voeding is de afgelopen jaren sterk gedaald en ligt ruim lager dan de Europese norm. Kaas en boter dragen ongeveer de helft bij aan de totale inname. Ook via vlees (22%) en vis (18%) worden dioxines ingenomen. Dat blijkt uit een studie van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid in opdracht van de FOD Volksgezondheid.

15 JULI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
voedselveiligheid

De inname van dioxines via voeding is de afgelopen jaren sterk gedaald en ligt ruim lager dan de Europese norm. Kaas en boter dragen ongeveer de helft bij aan de totale inname. Via vlees (22%) en vis (18%) nemen consumenten de overige dioxines in. Dat blijkt uit een studie van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid in opdracht van de FOD Volksgezondheid.
Via onze voeding krijgen we dagelijks een bepaalde hoeveelheid dioxines in ons lichaam. De FOD Volksgezondheid liet een studie uitvoeren om na te gaan om welke hoeveelheden het precies gaat. De gemiddelde dagelijkse inname wordt geschat op 0,72 picogram toxiciteitsequivalenten (TEQ) per kg lichaamsgewicht. De inname ligt voor de volledige Belgische volwassen populatie (vanaf 15 jaar) ruim lager dan de toelaatbare innamegrens van 14 TEQ per kg lichaamsgewicht per week. Deze norm is bepaald door het Europees 'Scientific Committee on Food'.

De studie werd uitbesteed aan het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid en is gebaseerd op de gegevens van de Nationale Voedselconsumptiepeiling (2004) en metingen van 38 representatieve mengstalen van 486 levensmiddelen uit supermarkten in 2008. Eieren van particulieren werden niet meegenomen in de studie,

wat een onderschatting kan geven. Een Belgische studie uit 2009 wees immers uit dat dergelijke eieren meestal gecontamineerd zijn met dioxines.
Melkvet, vooral onder de vorm van kaas en boter, draagt gemiddeld voor de helft bij aan de totale inname en (runds-)vlees voor 22 procent. Vis en visserijproducten zijn door de lage visconsumptie in België maar verantwoordelijk voor gemiddeld 18 procent van de inname. Vooral zalm, haring en schelpdieren brengen dioxines aan. De FOD Volksgezondheid meent dat de vele inspanningen in de voedselketen de lagere dioxinegehaltes in melk en vlees kunnen verklaren. Naast maatregelen bij de productie, is er ook de normering en controle van dioxines en PCB's in dierenvoeders en levensmiddelen.
De innameschatting geeft de overheid een actueel beeld van de situatie in ons land. Volgens de FOD Volksgezondheid zijn de innameschattingen uit 2002 van de universiteiten van Gent en Luik duidelijk niet meer actueel. Toen werd geschat dat de gemiddelde Belgische consument de toelaatbare inname van dioxines lichtjes overschreed.

Bron: eigen verslaggeving/Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |